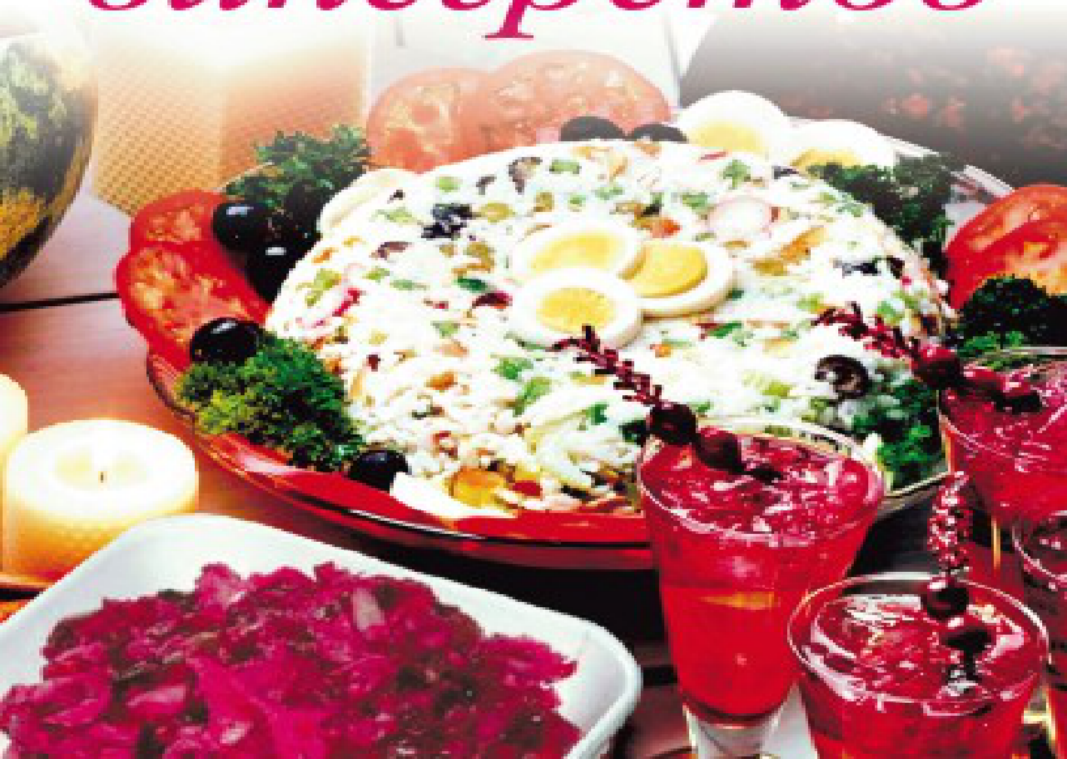
вкусно и просто

лучшие рецепты оливье и винегретов



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Оливье и винегрет считаются обязательными компонентами любого праздничного застолья в нашей стране. Простота приготовления, доступность ингредиентов, а также прекрасные вкусовые качества стали причиной огромной популярности этих блюд. В книге собраны лучшие вариации на тему винегрета и оливье, которые по достоинству будут оценены даже самыми привередливыми гурманами.

- Светлана Валерьевна Дубровская
  - Введение
  - Винегреты
    - Рыбный
    - Овощной
    - Традиционный
    - С сельдью
    - С перцами
    - Мясной
    - Грибной с мидиями
    - С рыбным желе
    - Утренний
    - С рыбным балыком
    - С морской капустой
    - С морковью по-корейски
    - Горчичный
    - Деликатесный
    - С изюмом
    - С яблоками
    - Фасолевый
    - С цветной капустой
    - С мясом «хе»
    - С консервированными баклажанами
    - С капустой по-корейски
    - С вешенками
    - С лимонным соком
    - С морепродуктами
    - С крабовым мясом
    - С кальмарами
    - С копченой курицей
  - Оливье
    - С колбасой и яблоком
    - С говядиной

- Со свининой
- С копченой бараниной
- С мясом дикого кабана
- С болгарским перцем
- С черными оливками
- С красной фасолью
- С куриной ветчиной
- С кислым яблоком
- С каперсами
- С утиным мясом
- С бульонным кубиком
- С мясом и хреном
- С индейкой
- Со специями
- С чесноком
- С курицей-гриль
- С карри и фасолью
- С олениной
- С консервированной кукурузой
- С грецким орехом
- С корнем сельдерея
- С беконом
- С яичными желтками и специями
- Со свиной ветчиной
- С сосисками
- С тертым сыром
- С сервелатом
- С фаршированными зелеными маслинами
- С салями
- С горчичным соусом
- С маринованными грибами
- С репой
- С краковской колбасой
- С ржаными сухариками
- С красной рыбой
- Со свеклой
- С консервированной спаржей
- С отварными баклажанами

Светлана Валерьевна Дубровская
Лучшие рецепты оливье и винегретов

Введение

Винегрет – это не только очень вкусное, но и очень полезное блюдо. В маринованных, свежих и отварных овощах содержится огромное количество витаминов, нерафинированное растительное масло является природным источником полиненасыщенных жирных кислот, благотворно воздействующих на обмен веществ и улучшающих пищеварение, а натуральный уксус нормализует естественный кислотно-щелочной баланс. Основными компонентами винегрета по традиции являются картофель, репчатый лук, свекла и морковь, очень часто в качестве дополнительных ингредиентов используются квашеная капуста, маринованный зеленый горошек, а также измельченные консервированные овощи, свежая и соленая зелень, грибы и т. п.

Оливье, несмотря на существование оригинального авторского рецепта, за многие десятилетия также претерпел немало изменений. Классический вариант приготовления включает картофель, морковь, репчатый лук, куриные яйца, майонез и куриное мясо, в вариациях могут присутствовать разнообразные дополнительные ингредиенты – копчености, свежие и консервированные овощи, специи, зелень и т. п. Количество компонентов, входящих в оливье, зависит от фантазии хозяйки, а также от сочетаемости продуктов. Вместо майонеза в качестве заправки допустимо использовать сметану, кефир и другие кисломолочные продукты.

Не бойтесь экспериментировать с ингредиентами. Например, если вы хотите сделать салат более острым и ароматным, добавьте в него ползубчика чеснока. Для получения пикантного вкуса в затравку положите немного горчицы.

Винегреты

Рыбный

Ингредиенты

Филе хека или другой морской рыбы – 300 г
Свекла – 70 г
Некрупная морковь – 1 шт.
Маринованный огурец – 1 шт.
Майонез «Провансаль» – 140 г
Сахар-песок – 1 ч. ложка
Молотый черный перец – 0,25 ч. ложки
Соль – 0,5 ч. ложки
Свежая зелень укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

1. Рыбное филе разморозить, положить в кастрюлю с водой, добавить соль и перец, варить до готовности. Остывшее филе освободить от костей, нарезать мякоть кусочками произвольной формы.

2. Морковь и свеклу варить до готовности на пару или в кипящей воде, очистить и натереть на крупной терке. Огурец нарезать кубиками.

3. Соединить все перечисленные ингредиенты, добавить майонез и сахар, перемешать до однородного состояния.

4. Выложить готовый винегрет в красивый салатник аккуратной горкой, украсить сверху веточками зелени и подать на стол.

Овощной

Ингредиенты

Картофель – 350 г
Свекла – 170 г
Маринованные огурцы – 150 г
Квашеная или соленая капуста – 150 г
Морковь – 120 г
Репчатый лук – 120 г
Зеленый лук – 100 г
Нерафинированное растительное масло – 140 г
Майонез – 50 г
Соль по вкусу
Свежая зелень кинзы и сельдерея для украшения.

Способ приготовления

1. Морковь, свеклу и картофель варить до готовности в подсоленной воде, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать кусочками произвольной формы или натереть на крупной терке.

2. Маринованные огурцы вымыть проточной водой, обсушить и нарезать мелкими кубиками, квашеную капусту слегка отжать.

3. Выложить подготовленные овощи в большую эмалированную или пластмассовую миску, добавить мелко нарубленный репчатый лук, растительное масло и майонез, перемешать, посолить.

4. Готовый винегрет выложить горкой в хрустальный салатник, украсить перышками зеленого лука и свежей зеленью, подать на стол.

Традиционный

Ингредиенты

Морковь – 1 шт.
Небольшая свекла – 1 шт.
Картофель – 200 г
Квашеная капуста – 50 г
Репчатый лук – 100 г
Листовой салат – 50 г
Яблочный уксус – 1 ст. ложка
Майонез – 50 г
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь, свеклу и картофель варить до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать.

2. Капусту отжать, при необходимости измельчить.

3. Лук очистить, нашинковать острым ножом, выложить в большую миску, посолить и смешать с овощами, понемногу добавляя уксус и майонез.

4. Готовый винегрет поместить в фарфоровый салатник, выровнять поверхность, накрыть листьями салата и подать на стол.

С сельдью

Ингредиенты

Картофель – 200 г
Маринованная сельдь (филе) – 200 г
Морковь – 1 шт.
Некрупная свекла – 1 шт.
Малосольные огурцы – 2 шт.
Куриное яйцо – 1 шт.
Майонез – 170 г
Яблочный уксус – 0,2 стакана
Соль по вкусу
Листья зеленого салата и щавеля для украшения.

Способ приготовления

1. Филе сельди нарезать мелкими кусочками.
2. Куриное яйцо сварить вкрутую.
3. Свеклу, картофель и морковь варить до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать соломкой.
4. Малосольные огурцы ополоснуть проточной водой и нашинковать кусочками произвольной формы.
5. Смешать в большой миске овощи, огурцы и сельдь, понемногу влить яблочный уксус, добавить майонез и соль.
6. Выложить готовый винегрет в красивый салатник, украсить листьями салата и щавеля, сверху поставить очищенное куриное яйцо, вырезанное в виде цветка или другой фигуры. Подать на стол.

С перцами

Ингредиенты

Консервированные болгарские перцы, фаршированные овощами, – 1 банка

Картофель – 350 г

Куриное яйцо – 1 шт.

Зеленый лук – 130 г.

Способ приготовления

1. Картофель варить до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать мелкими кубиками.

2. Яйцо сварить вкрутую.

3. Фаршированные перцы вытащить из банки, разрезать каждый на несколько частей, соус перелить в отдельную посуду.

4. Выложить в салатник сначала слой картофеля, затем кусочки перцев, посыпать мелко нарубленным яйцом и полить сверху соусом, оставшимся после перцев.

5. Украсить готовое блюдо перышками зеленого лука и подать на стол.

Мясной

Ингредиенты

Вареная говядина – 70 г

Картофель – 100 г

Маринованные огурцы – 50 г

Куриное яйцо – 1 шт.

Любые маринованные овощи или консервированный салат – 100 г

Некрупная свекла – 1 шт.

Майонез – 50 г

Молотый черный перец и соль по вкусу

Свежая зелень петрушки и сельдерея для украшения.

Способ приготовления

1. Мясо нарезать соломкой поперек волокон.

2. Картофель и свеклу варить до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и натереть на крупной терке.

3. Яйцо сварить вкрутую.

4. Выложить мясо в большую миску, добавить картофель, свеклу и мелко нарубленные маринованные овощи, положить нарезанные кружочками огурцы, посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать.

5. Готовый винегрет выложить в прозрачный салатник, украсить нарезанным кружочками куриным яйцом и свежей зеленью, подать на стол.

Грибной с мидиями

Ингредиенты

Маринованные грибы – 150 г
Картофель – 200 г
Морковь – 1 шт.
Некрупная свекла – 1 шт.
Мидии – 100 г
Цельное молоко – 0,5 л
Малосольные огурцы – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Яблочный уксус – 0,2 стакана
Нерафинированное растительное масло – 0,5 стакана
Сахар-песок – 1 ч. ложка
Молотый черный перец по вкусу
Душистый перец – 10 горошин
Соль – 0,5 ч. ложки
Свежая зелень петрушки, сельдерея и укропа для украшения.

Способ приготовления

1. Молоко довести до кипения в эмалированной кастрюле, добавить душистый перец, положить мидии и варить до готовности. Мидии остудить и измельчить.

2. Грибы откинуть на дуршлаг, через несколько минут нашинковать тонкими кусочками.

3. Картофель, свеклу и морковь варить до готовности, остудить до комнатной температуры, измельчить блендером или натереть на крупной терке.

4. Огурцы нарезать соломкой, лук очистить, нашинковать полупрозрачными кольцами или полукольцами.

5. Выложить овощи, мидии и грибы в большую миску, добавить растительное масло, уксус, сахар, молотый черный перец и соль, осторожно перемешать ложкой.

6. Готовый винегрет поместить в керамический салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

С рыбным желе

Ингредиенты

Отварное филе судака или карпа – 70 г
Картофель – 150 г
Свежие огурцы – 2 шт.
Некрупные свежие помидоры – 2 шт.
Консервированные черные оливки – 10 шт.
Готовое рыбное желе – 1 баночка
Майонез – 50 г
Молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Охлажденное рыбное филе нарезать тонкими ломтиками.

2. Картофель варить до готовности в подсоленной воде, остудить, очистить и мелко нашинковать.

3. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кусочками произвольной формы. Оливки разрезать пополам.

4. Выложить овощи, половину оливок и филе в большую миску, добавить майонез, посолить, поперчить и перемешать.

5. Готовый винегрет поместить в хрустальный салатник, сверху украсить кусочками рыбного желе и половинками оставшихся оливок и поставить емкость в холодильник на 1,5 часа. Подать на стол.

Утренний

Ингредиенты

Свекла средней величины – 1 шт.
Картофель – 350 г
Маринованные огурцы – 5 шт.
Квашеная или соленая капуста – 100 г
Фиолетовый репчатый лук – 3 шт.
Нерафинированное растительное масло – 0,3 стакана
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель и свеклу варить до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать кусочками произвольной формы.

2. Маринованные огурцы нарезать кубиками, лук очистить и нарезать тонкими полукольцами.

3. Капусту отжать, перебрать, при необходимости измельчить.

4. Соединить все овощи в большой эмалированной емкости, добавить масло, посолить и перемешать.

5. Выложить готовый винегрет в керамический салатник и подать на стол.

С рыбным балыком

Ингредиенты

Рыбный балык – 600 г
Крупная свекла – 1 шт.
Картофель – 200 г
Малосольные огурцы – 3 шт.
Свежие огурцы (корнишоны) – 4 шт.
Маринованные шампиньоны – 120 г
Консервированные зеленые оливки – 15 шт.
Вареный яичный желток – 1 шт.
Столовая горчица – 1 ст. ложка
Сахар-песок – 1 ст. ложка
Нерафинированное оливковое масло – 0,5 стакана
Свежевыжатый лимонный сок – 1 ст. ложка
Молотый красный перец – 0,5 ч. ложки
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Балык нарезать очень тонкими ломтиками, полить лимонным соком, посыпать перцем и оставить на полчаса.

2. Свеклу и картофель варить до готовности, остудить, очистить и нарезать кусочками произвольной формы.

3. Свежие и малосольные огурцы вымыть, обсушить салфеткой и нарезать мелкими кубиками.

4. В отдельной емкости сделать соус: смешать горчицу, сахар, оливковое масло и соль.

5. Выложить в салатник сначала рыбу, затем слой овощей (перемешанных или взятых по отдельности), полить соусом и оставить в прохладном месте на 2–3 часа.

6. Украсить маринованными грибами и оливками, посыпать раскрошенным яичным желтком и подать на стол.

С морской капустой

Ингредиенты

Консервированная морская капуста – 130 г
Морковь – 2 шт.
Некрупная свекла – 1 шт.
Картофель – 300 г
Свежие огурцы – 2 шт.
Зеленый лук – 120 г
Подсолнечное масло – 3 ст. ложки
Яблочный уксус – 2 ст. ложки
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель, морковь и свеклу варить до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нашинковать соломкой.

2. Огурцы вымыть, обсушить, нарезать кусочками произвольной формы. Морскую капусту отжать, измельчить блендером или пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленный зеленый лук и нарезанные овощи, перемешать, посолить, заправить яблочным уксусом и маслом.

3. Готовый винегрет выложить в керамический салатник горкой и подать на стол.

С морковью по-корейски

Ингредиенты

Морковь по-корейски – 100 г
Некрупная свекла – 2 шт.
Картофель – 250 г
Свежие огурцы – 2 шт.
Зеленый лук – 100 г
Нерафинированное подсолнечное масло – 3 ст. ложки
Винный уксус – 2 ст. ложки
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель и свеклу варить в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нашинковать соломкой.

2. Огурцы нарезать мелкими кубиками.

3. Смешать морковь по-корейски с овощами, добавить измельченный зеленый лук, выложить в салатник, полить подсолнечным маслом и уксусом. Поставить винегрет в холодильник на 1,5–2 часа.

4. Выложить готовое блюдо в салатник и подать на стол.

Горчичный

Ингредиенты

Некрупная свекла – 1 шт.
Картофель – 70 г
Морковь – 50 г
Маринованный огурец – 1 шт.
Соленая или квашеная капуста – 50 г
Репчатый лук – 1 шт.
Нерафинированное подсолнечное масло – 0,5 стакана
Яблочный уксус – 2 ст. ложки
Вареные яичные желтки – 3 шт.
Столовая горчица – 1 ст. ложка
Сахар-песок – 1 ч. ложка
Соль – 0,5 ч. ложки
Молотый черный перец на кончике ножа
Свежая зелень укропа и петрушки по вкусу.

Способ приготовления

1. Сделать заправку: в фарфоровой или эмалированной посуде растереть ложкой горчицу с подсолнечным маслом, добавить уксус, молотый черный перец, сахар и соль, перемешать до однородного состояния и оставить на 30–40 минут в теплом месте.

2. Свеклу, морковь и картофель варить до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать кусочками произвольной формы или натереть на крупной терке. Капусту слегка отжать, перебрать, при необходимости нашинковать соломкой.

3. Огурец нарезать кубиками.

4. Лук очистить, вымыть в проточной воде и нарезать очень тонкими полукольцами.

5. Выложить все овощи в эмалированную миску, посыпать измельченными желтками, залить заправкой и перемешать. Поставить винегрет на 1,5–2 часа в холодильник.

6. Винегрет аккуратно выложить горкой в керамический салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Деликатесный

Ингредиенты

Кальмары (филе) – 300 г
Картофель средней величины – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Свекла – 2 шт.
Консервированные огурцы – 2 шт.
Некрупный репчатый лук – 3 шт.
Оливковое масло – 5 ст. ложек
Молотый черный перец на кончике ножа
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа и петрушки – 1 небольшой пучок.

Способ приготовления

1. Филе кальмаров вымыть, варить в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры и нашинковать очень тонкими полосками поперек направления волокон.

2. Картофель, свеклу и морковь отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.

3. Огурцы нашинковать соломкой, лук очистить и нарезать полукольцами или кусочками произвольной формы.

4. Соединить все ингредиенты в большой миске, добавить оливковое масло, соль и черный перец, перемешать и поставить емкость на 2 часа в холодильник.

5. Готовый винегрет выложить в хрустальный салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

С изюмом

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Белый изюм без косточек – 3 ст. ложки
Маринованный огурец – 1 шт.
Соленая капуста – 120 г
Небольшая свекла – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 70 г
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Нерафинированное подсолнечное масло – 4 ст. ложки
Яблочный или столовый уксус – 1 ч. ложка
Столовая горчица – 1 ст. ложка
Свежевыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка
Молотый черный перец по вкусу
Соль по вкусу.
Свежая зелень укропа и петрушки для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Свеклу очистить, вымыть в проточной воде, нарезать небольшими кубиками и варить в подсоленной воде с добавлением 0,5 ч. ложки уксуса до размягчения, откинуть на дуршлаг, дождаться стекания воды.

2. Картофель и морковь варить до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать кусочками произвольной формы.

3. Огурец очистить, натереть на крупной терке или измельчить блендером, слить выделившийся сок.

4. Лук очистить, вымыть холодной водой и нарезать тонкими полукольцами.

5. Выложить подготовленные овощи в эмалированную миску, добавить капусту, зеленый горошек и ошпаренный кипятком изюм.

6. Растительное масло смешать с оставшимся уксусом, добавить соль и черный перец, положить горчицу, влить лимонный сок и взбить миксером до однородного состояния. Полученной заправкой полить винегрет, перемешать ложкой.

7. Выложить готовое блюдо в стеклянный салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

С яблоками

Ингредиенты

Некрупный картофель – 5 шт.
Квашеная капуста – 100 г
Маринованные огурцы – 2 шт.
Сочные яблоки небольшого размера – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Некрупная свекла – 1 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 70 г
Нерафинированное растительное масло – 0,4 стакана
Столовый уксус – 1 ст. ложка
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Морковь, свеклу и картофель варить до готовности в подсоленной воде, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать мелкими кусочками произвольной формы.

2. Лук очистить, вымыть в проточной воде и нарезать тонкими полукольцами.

3. Яблоки очистить, удалить сердцевину специальным приспособлением и нарезать мякоть кубиками.

4. Маринованные огурцы ополоснуть холодной водой и нарезать кусочками произвольной формы.

5. Капусту перебрать, отжать, при необходимости измельчить.

6. Выложить все овощи в большую эмалированную или пластмассовую миску, добавить яблоки и зеленый горошек, влить масло и уксус, посолить и перемешать. Поставить в холодильник на полтора часа.

7. Готовый винегрет выложить в керамический салатник горкой, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Фасолевый

Ингредиенты

Консервированная красная фасоль – 200 г
Некрупная свекла – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Картофель средней величины – 3 шт.
Квашеная капуста – 200 г
Репчатый лук – 1 шт.
Маринованные огурцы – 2 шт.
Нерафинированное подсолнечное масло – 5 ст. ложек
Сахар-песок – 1 ч. ложка
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь, картофель и свеклу варить в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать мелкими кубиками.

2. Лук очистить, вымыть холодной водой и нарезать прозрачными полукольцами.

3. Огурцы нарезать кусочками произвольной формы.

4. Капусту отжать, перебрать, при необходимости измельчить.

5. Фасоль откинуть на дуршлаг для стекания лишней жидкости, выложить в эмалированную миску, добавить измельченные овощи, посыпать сахаром, посолить и залить подсолнечным маслом. Перемешать, поставить в холодильник на 45 минут.

6. Готовый винегрет выложить в прозрачный салатник и подать на стол.

С цветной капустой

Ингредиенты

Крупный картофель – 4 шт.
Свекла средней величины – 1 шт.
Цветная капуста по-корейски – 200 г
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Свежие огурцы – 2 шт.
Кислое яблоко – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Оливковое масло – 6 ст. ложек
Соль – 0,5 ч. ложки
Свежая зелень петрушки и сельдерея для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Картофель, свеклу и морковь варить до готовности, остудить, очистить и измельчить блендером или натереть на крупной терке.
2. Огурцы очистить, мякоть нарезать кубиками.
3. Очищенное яблоко натереть на крупной терке.
4. Цветную капусту разобрать на мелкие соцветия.
5. В большой миске смешать овощи, яблоко и цветную капусту, положить консервированный горошек, посолить и заправить оливковым маслом.
6. Выложить готовый винегрет в салатник, посыпать сверху мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

С мясом «хе»

Ингредиенты

Некрупный картофель – 2 шт.
Квашеная капуста – 130 г
Маринованные огурцы – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Некрупная свекла – 1 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 100 г
Мясо «хе» (по-корейски) – 120 г
Нерафинированное растительное масло – 0,4 стакана
Яблочный уксус – 2 ч. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Картофель, морковь и свеклу варить на пару до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать очень тонкой соломкой.

2. Капусту отжать, перебрать, при необходимости измельчить.

3. Огурцы нарезать мелкими кубиками, слить выделившийся рассол.

4. Лук очистить, нарезать очень тонкими полукольцами или кусочками произвольной формы.

5. Мясо перебрать, крупные куски разрезать пополам.

6. Горошек откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада.

7. В большой эмалированной или пластмассовой миске смешать овощи, мясо и зеленый горошек, полить маслом и уксусом, посолить и перемешать.

8. Выложить готовый винегрет в красивый керамический салатник горкой, украсить веточками свежей зелени, охладить и подать на стол.

С консервированными баклажанами

Ингредиенты

Некрупный картофель – 3 шт.
Квашеная капуста – 60 г
Маринованный огурец – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Некрупная свекла – 1 шт.
Некрупный репчатый лук – 3 шт.
Консервированный зеленый горошек – 130 г
Консервированные баклажаны (кусочками) – 130 г
Нерафинированное растительное масло – 0,3 стакана
Виноградный уксус – 1 ст. ложка
Соль по вкусу
Свежая зелень кинзы для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Картофель, морковь и свеклу варить на пару до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.

2. Лук очистить, вымыть в проточной воде, обсушить и нарезать кусочками произвольной формы.

3. Огурец очистить, нарезать соломкой, слить рассол.

4. Зеленый горошек и баклажаны откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада.

5. Растительное масло смешать с уксусом, поставить в холодильник на 20 минут.

6. Капусту перебрать, слегка отжать, при необходимости измельчить.

7. Выложить в эмалированную или пластмассовую миску овощи и зеленый горошек, посолить, полить масляно-уксусной заправкой, перемешать и поставить в холодильник на полтора часа.

8. Готовый винегрет выложить в хрустальный салатник, украсить веточками кинзы и подать на стол.

С капустой по-корейски

Ингредиенты

Крупный картофель – 2шт.
Белокочанная капуста по-корейски – 120 г
Маринованные огурцы – 2 шт.
Сочные яблоки небольшого размера – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Некрупная свекла – 1 шт.
Белый репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 110 г
Нерафинированное растительное масло – 0,5 стакана
Яблочный уксус – 1 ст. ложка
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Картофель, свеклу и морковь варить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нашинковать острым ножом.

2. Огурцы очистить, мякоть нарезать мелкими кубиками, вместе с зеленым горошком откинуть на дуршлаг и дождаться стекания рассола.

3. Яблоки очистить, удалить сердцевину специальным приспособлением, нарезать мякоть кусочками произвольной формы.

4. Капусту перебрать, крупные куски измельчить.

5. Яблочный уксус смешать с маслом в отдельной посуде. Выложить овощи, зеленый горошек и яблоки в эмалированную емкость, заправить масляно-уксусной смесью, посолить, перемешать и поставить в холодильник на полтора часа.

6. Готовый винегрет выложить в прозрачный салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

С вешенками

Ингредиенты

Вешенки – 300 г
Натуральное сливочное масло – 2 ст. ложки
Некрупная свекла – 2 шт.
Картофель – 270 г
Маринованные огурцы – 2 шт.
Зеленый лук – 120 г
Оливковое масло – 4 ст. ложки
Яблочный уксус – 1 ст. ложка
Сахар – 1 ч. ложка
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Вешенки варить в подсоленной воде или на пару до готовности, откинуть на дуршлаг, дождаться стекания жидкости, затем измельчить.

2. Разогреть в глубокой сковороде сливочное масло, жарить в нем грибы до золотистого оттенка и остудить до комнатной температуры.

3. Картофель и свеклу варить до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

4. Зеленый лук очень мелко нашинковать, огурцы нарезать кубиками, слить выделившийся рассол.

5. Оливковое масло смешать с уксусом, добавить сахар и соль, взбить миксером и поставить в холодильник на полчаса.

6. Выложить в эмалированную емкость грибы, овощи и зеленый лук, залить масляно-уксусной заправкой, перемешать.

7. Готовый винегрет выложить в красивый керамический салатник горкой, охладить и подать на стол.

С лимонным соком

Ингредиенты

Морковь – 1 шт.
Крупная свекла – 1 шт.
Картофель – 300 г
Свежий огурец – 1 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Рафинированное подсолнечное масло – 0,5 стакана
Свежевыжатый лимонный сок – 2 ст. ложки
Зеленый лук – 130 г
Сахар-песок – 0,5 ч. ложки
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь, свеклу и картофель варить в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать очень мелкими кубиками.

2. Лук очистить, мелко нашинковать острым ножом, огурец нарезать соломкой.

3. Смешать в отдельной емкости лимонный сок, сахар и рафинированное подсолнечное масло, поставить в холодильник на полчаса.

4. Соединить в пластмассовой или стеклянной миске картофель, морковь, свеклу, лук и огурец, заправить масляно-лимонной смесью, посолить и перемешать.

5. Готовый винегрет выложить в прозрачный салатник, посыпать зеленым луком, охладить и подать на стол.

С морепродуктами

Ингредиенты

Готовый салат из морепродуктов – 130 г
Некрупная свекла – 1 шт.
Картофель – 220 г
Маринованные огурцы – 2 шт.
Зеленый лук – 120 г
Белый репчатый лук – 1 шт.
Нерафинированное подсолнечное масло – 1 ст. ложка
Винный уксус – 2 ст. ложки
Сахар-песок – 1 ч. ложка
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Салат из морепродуктов выложить в дуршлаг, дождаться стекания маринада.

2. Приготовить заправку: смешать маринад с подсолнечным маслом, сахаром и винным уксусом, взбить миксером, поставить в холодильник на час.

3. Картофель и свеклу варить на пару до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

4. Репчатый лук очистить, вымыть в проточной воде, обсушить и очень мелко нашинковать.

5. Зеленый лук измельчить острым ножом.

6. Огурцы очистить, мякоть нарезать кубиками и слить выделившийся рассол.

7. Выложить в эмалированную миску овощи, зеленый лук и салат из морепродуктов, посолить, перемешать, полить охлажденной заправкой.

8. Готовый винегрет переложить в фарфоровый салатник, разровнять поверхность, охладить и подать на стол.

С крабовым мясом

Ингредиенты

Некрупный картофель – 4 шт.
Квашеная капуста – 100 г
Морковь – 1 шт.
Некрупная свекла – 1 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 150 г
Готовое крабовое мясо – 200 г
Нерафинированное растительное масло – 0,4 стакана
Столовый уксус – 1 ст. ложка
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Картофель, морковь и свеклу варить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке.

2. Репчатый лук очистить, очень мелко нашинковать.

3. Крабовое мясо нарезать кусочками произвольной формы.

4. Капусту отжать, перебрать, при необходимости измельчить.

5. Выложить в пластмассовую или фарфоровую емкость овощи, зеленый горошек, капусту и крабовое мясо, полить уксусом и растительным маслом, посолить и перемешать. Поставить в холодильник на полтора часа.

6. Готовый винегрет выложить горкой в хрустальный салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

С кальмарами

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.
Маринованные огурцы – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Некрупная свекла – 2 шт.
Белый репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Соленое или маринованное филе кальмаров – 100 г
Натуральное оливковое масло – 0,4 стакана
Яблочный уксус – 1 ст. ложка
Сахар-песок – 1 ч. ложка
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки и сельдерея для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Картофель, морковь и свеклу варить на пару или в подсоленной воде до готовности.
2. Лук очистить, очень мелко нарезать.
3. Огурцы нарезать кубиками, слить выделившийся рассол.
4. Филе кальмаров нарезать маленькими кусочками произвольной формы.
5. Оливковое масло смешать с сахаром и уксусом.
6. В эмалированной емкости соединить овощи, зеленый горошек и кусочки филе кальмаров, залить масляно-уксусной смесью, посолить и перемешать.
7. Готовый винегрет выложить в фарфоровый салатник, украсить свежей зеленью, поставить в холодильник на 45 минут, затем подать на стол.

С копченой курицей

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.
Квашеная капуста – 110 г
Копченая куриная грудка – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Некрупная свекла – 2 шт.
Фиолетовый репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 100 г
Консервированная сладкая кукуруза – 70 г
Нерафинированное растительное масло – 0,5 стакана
Яблочный уксус – 1 ст. ложка
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового блюда.

Способ приготовления

1. Картофель, морковь и свеклу варить на пару до готовности (овощи не должны стать слишком мягкими), остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке.

2. Капусту слегка отжать, перебрать, крупные куски измельчить.

3. От куриной грудки отделить мясо, мелко нашинковать его поперек волокон.

4. Лук очистить, вымыть в проточной воде, обсушить и нарезать кусочками произвольной формы.

5. Выложить в эмалированную емкость овощи и мясо, добавить зеленый горошек и кукурузу, полить маслом и уксусом, посолить, перемешать.

6. Готовый винегрет выложить горкой в керамический салатник, посыпать мелко нарубленным укропом, охладить и подать на стол.

Оливье

С колбасой и яблоком

Ингредиенты

Картофель – 4 шт.
Яйца – 5 шт.
Яблоко – 1 шт.
Колбаса – 300 г
Соленые огурцы – 3 шт.
Морковь – 3 шт.
Зеленый консервированный горошек – 100 г
Лук репчатый – 1 шт.
Майонез – 0,5 банки
Соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь отварить, очистить, нарезать кубиками.
2. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кубиками.
3. Огурцы нарезать кубиками, образовавшийся рассол слить.
4. Лук измельчить.
5. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.
6. Колбасу и яблоко нарезать кубиками.
7. Все ингредиенты соединить, посолить, заправить майонезом и перемешать.

С говядиной

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 2 шт.
Маринованные огурцы – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 150 г
Нежирная говядина – 200 г
Сочное яблоко – 1 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Деревенская сметана – 250 г
Соль по вкусу
Веточки свежей зелени петрушки и укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Мясо промыть, варить в подсоленной воде до готовности, вынуть из бульона, остудить до комнатной температуры, затем нарезать тонкими брусочками или кубиками.

2. Морковь, яйца и картофель варить до готовности, остудить, очистить и нарезать кусочками произвольной формы или натереть на крупной терке.

3. Яблоко очистить, удалить сердцевину специальным приспособлением и нарезать мякоть мелкими кубиками.

4. Маринованные огурцы нарезать соломкой, слить лишнюю жидкость.

5. Лук очистить, вымыть холодной водой и очень мелко нашинковать или измельчить блендером.

6. Соединить овощи, зеленый горошек, яблоко и мясо в большой эмалированной миске, посолить, добавить сметану и перемешать.

7. Выложить оливье в красивый салатник и подать на стол, украсив сверху маленькими веточками свежей зелени.

Со свининой

Ингредиенты

Картофель средней величины – 4 шт.

Морковь – 1 шт.

Куриные яйца – 3 шт.

Консервированный зеленый горошек – 180 г

Нежирная свинина – 230 г

Крупный репчатый лук – 1 шт.

Майонез – 270 г

Соль по вкусу

Веточки свежей зелени петрушки и сельдерея для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Свинину промыть, варить в подсоленной воде или на пару до готовности. Остудить до комнатной температуры, нарезать тонкими полосками.

2. Морковь и картофель варить до готовности, остудить, очистить и мелко нашинковать или измельчить блендером.

3. Яйца сварить вкрутую, пропустить через яйцерезку.

4. Лук очистить, нарезать очень тонкими полукольцами или кусочками произвольной формы.

5. Выложить в большую миску картофель, морковь, яйца, мясо и лук, посолить, добавить зеленый горошек и майонез, перемешать.

6. Готовый салат оформить в виде горки в керамической емкости, украсить веточками зелени и подать на стол.

С копченой бараниной

Ингредиенты

Картофель средней величины – 2 шт.
Некрупная морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Маринованный огурец – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 160 г
Копченая баранина (филе) – 250 г
Некрупный репчатый лук – 2 шт.
Майонез «Провансаль» – 200 г
Соль по вкусу
Веточки свежей зелени кинзы для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить до готовности в пароварке или подсоленной воде, остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке.

2. Яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить блендером.

3. Лук очистить, вымыть в проточной воде и мелко нашинковать.

4. Огурец нарезать кусочками произвольной формы, слить выделившийся сок.

5. Баранину нашинковать тонкой соломкой, выложить в эмалированную миску, добавить овощи, консервированный горошек, яйца и лук, посолить, заправить майонезом и перемешать.

6. Выложить оливье в хрустальный салатник, украсить веточками кинзы и поставить в холодильник на полчаса, затем подать на стол.

С мясом дикого кабана

Ингредиенты

Картофель средней величины – 4 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Копченое мясо кабана (окорок) – 250 г
Несладкое яблоко – 1 шт.
Крупный репчатый лук – 2 шт.
Деревенская сметана – 250 г
Яблочный уксус – 1 ч. ложка
Соль и специи по вкусу
Веточки свежей зелени петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить на пару до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить, натереть на крупной терке.
3. Яблоко очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кусочками произвольной формы.
4. Лук очистить, вымыть в проточной воде, нарезать очень тонкими полукольцами.
5. Окорок нашинковать соломкой и побрызгать сверху уксусом.
6. В фарфоровой или эмалированной емкости соединить овощи, яблоко, яйца и мясо, добавить зеленый горошек, соль и специи, заправить сметаной и перемешать.
7. Оливье выложить горкой в фарфоровый салатник, украсить листочками петрушки и подать на стол.

С болгарским перцем

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Маринованный огурец – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 150 г
Колбаса «Докторская» – 200 г
Болгарский перец (зеленый) – 1 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Нежирная сметана – 250 г
Соль по вкусу
Веточки свежей зелени петрушки и укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и измельчить блендером.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, отделить белки от желтков, белки мелко нашинковать, желтки размять вилкой.
3. Огурец нарезать соломкой, слить рассол.
4. Колбасу нарезать мелкими кубиками.
5. Болгарский перец вымыть, обсушить салфеткой, срезать верхушку и удалить семена. Нарезать мякоть очень тонкой соломкой.
6. Лук очистить, мелко нашинковать.
7. Соединить овощи и яичные белки в эмалированной миске, добавить зеленый горошек и колбасу, посолить, заправить сметаной и перемешать.
8. Выложить оливье в фарфоровый салатник, посыпать крошкой из яичных желтков и подать на стол.

С черными оливками

Ингредиенты

Крупный картофель – 3 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Консервированные черные оливки – 100 г
Консервированный зеленый горошек – 150 г
Колбаса «Докторская» – 200 г
Некрупный репчатый лук – 2 шт.
Деревенская сметана – 250 г
Соль по вкусу
Веточки свежей зелени укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь отварить в подсоленной воде или приготовить на пару, остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить блендером или натереть на крупной терке.
3. Колбасу нарезать кубиками или соломкой.
4. Каждую оливку разрезать на 2 части.
5. Лук очистить, вымыть в проточной воде и мелко нашинковать острым ножом.
6. Выложить овощи, яйца, колбасу и лук в большую эмалированную миску, добавить зеленый горошек, посолить, заправить сметаной и перемешать.
7. Оливье выложить в фарфоровый салатник, украсить половинками оливок и свежей зеленью, охладить и подать на стол.

С красной фасолью

Ингредиенты

Крупный картофель – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Маринованные огурцы – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 180 г
Колбаса «Молочная» – 200 г
Консервированная красная фасоль – 150 г
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Нежирная сметана – 250 г
Соль – по вкусу
Веточки свежей зелени укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Морковь и картофель варить на пару, остудить, очистить и натереть на крупной терке.
2. Огурцы очистить, мякоть нарезать кубиками, слить выделившийся сок.
3. Лук очистить, мелко нашинковать.
4. Фасоль откинуть на дуршлаг для стекания маринада.
5. Колбасу нарезать кубиками.
6. Сваренные вкрутую яйца измельчить.
7. Сложить овощи, колбасу, яйца, фасоль и горошек в пластмассовую и эмалированную емкость, посолить, заправить сметаной и перемешать.
8. Оливье выложить в хрустальный салатник, украсить сверху веточками свежей зелени и подать на стол.

С куриной ветчиной

Ингредиенты

Некрупный картофель – 4 шт.
Куриные яйца – 2 шт.
Маринованные огурцы – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 180 г
Куриная ветчина – 200 г
Сочное яблоко – 1 шт.
Некрупный репчатый лук – 1 шт.
Майонез «Провансаль» – 250 г
Соль по вкусу
Веточки свежей зелени петрушки и укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель варить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и мелко нарезать или измельчить блендером.
2. Огурцы нашинковать соломкой, слить рассол.
3. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить и натереть на крупной терке.
4. Ветчину нарезать соломкой или кубиками.
5. Яблоко очистить, удалить сердцевину специальным приспособлением, мякоть нарезать кусочками произвольной формы.
6. Лук очистить, вымыть холодной водой, очень мелко нашинковать.
7. Выложить картофель, огурцы, яйца и яблоко в эмалированную миску, добавить измельченную ветчину, зеленый горошек, посолить, заправить майонезом и перемешать.
8. Готовый салат выложить в красивую керамическую емкость, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

С кислым яблоком

Ингредиенты

Некрупный картофель – 5 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Консервированный зеленый горошек – 180 г
Кислое яблоко – 1 шт.
Болгарский перец (красный) – 1 шт.
Некрупный репчатый лук – 3 шт.
Майонез «Нежный» – 250 г
Соль по вкусу
Веточки свежей зелени петрушки и сельдерея для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить в подсоленной воде до размягчения, остудить до комнатной температуры, очистить и измельчить блендером или очень мелко нашинковать.

2. Перец вымыть, обсушить мягкой салфеткой, срезать верхушку и удалить семена. Мякоть нарезать тонкой соломкой.

3. Лук очистить, мелко нашинковать, посолить и оставить на 10–15 минут, затем слить выделившийся сок.

4. Яблоко очистить, удалить сердцевину специальным приспособлением, нарезать мякоть мелкими кубиками.

5. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

6. Выложить овощи в эмалированную емкость, добавить яйца и зеленый горошек, заправить майонезом и перемешать.

7. Оливье выложить горкой в керамический салатник, украсить веточками петрушки и сельдерея, поставить в холодильник на полтора часа, затем подать на стол.

С каперсами

Ингредиенты

Картофель средней величины – 4 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 2 шт.
Консервированные огурцы – 2 шт.
Некрупный репчатый лук – 2 шт.
Деревенская сметана – 230 г
Консервированный зеленый горошек – 150 г
Консервированные каперсы – 1 банка
Молотый черный перец на кончике ножа
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа и петрушки – 1 небольшой пучок.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить на пару до готовности, остудить, очистить и мелко нарезать.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры под струей холодной воды, очистить и измельчить блендером или натереть на крупной терке.

3. Каперсы выложить в дуршлаг вместе с зеленым горошком для стекания маринада.

4. Лук очистить, мелко нашинковать.

5. Огурцы очистить, нарезать мякоть небольшими кубиками, слить выделившийся рассол.

6. Овощи, каперсы, яйца и зеленый горошек выложить в эмалированную миску, посолить, поперчить, заправить сметаной и перемешать.

7. Выложить оливье в красивый стеклянный салатник, украсить сверху веточками свежей зелени и подать на стол.

С утиным мясом

Ингредиенты

Картофель средней величины – 4 шт.
Консервированные огурцы – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Майонез – 270 г
Копченое или отварное утиное филе – 250 г
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить в подсоленной воде до размягчения, остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке.

2. Лук очистить, вымыть в проточной воде, обсушить салфеткой и нашинковать острым ножом.

3. Утиное филе нарезать соломкой поперек волокон. Огурцы нарезать мелкими кубиками, слить выделившийся сок.

4. Выложить в пластмассовую или эмалированную емкость овощи, зеленый горошек и мясо, посолить, заправить майонезом и перемешать.

5. Оливье горкой выложить в керамический салатник, украсить веточками свежей зелени, охладить и подать на стол.

С бульонным кубиком

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.

Морковь – 1 шт.

Куриные яйца – 2 шт.

Некрупный репчатый лук – 3 шт.

Консервированный зеленый горошек – 170 г

Майонез «Оливковый» – 250 г

Колбаса «Молочная» – 200 г

Куриный бульон – 1 кубик

Свежая зелень укропа и кинзы для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Морковь и картофель варить на пару до готовности, остудить, очистить и измельчить блендером или очень мелко нарезать острым ножом.

2. Лук очистить, нарубить мелкими кусочками.

3. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить и пропустить через яйцерезку или натереть на крупной терке.

4. Колбасу нарезать мелкими кубиками.

5. В отдельной емкости соединить майонез с растертым в порошок бульонным кубиком и перемешать ложкой или взбить миксером до однородного состояния.

6. Выложить в эмалированную емкость овощи, лук, колбасу, яйца и зеленый горошек, заправить майонезной смесью и перемешать. Соль добавлять не нужно.

7. Оливье выложить в красивый керамический салатник, посыпать сверху мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

С мясом и хреном

Ингредиенты

Крупный картофель – 3 шт.
Консервированный огурец – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 2 шт.
Некрупный репчатый лук – 3 шт.
Консервированный зеленый горошек – 170 г
Майонез «Оливковый» – 250 г
Отварная нежирная говядина – 200 г
Готовый хрен без добавок – 2 ст. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа и кинзы для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь отварить на пару или приготовить в микроволновой печи, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать мелкими кубиками.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нашинковать.
3. Лук очистить, нарезать очень тонкими полукольцами.
4. Огурец очистить, мякоть нарезать кубиками, слить рассол.
5. Мясо нарезать острым ножом поперек волокон кусочками произвольной формы.
6. Майонез в отдельной емкости смешать с хреном.
7. Выложить в эмалированную миску овощи, яйца, мясо и зеленый горошек, посолить, заправить майонезом с хреном и перемешать. Поставить емкость в холодильник на 45 минут.
8. Оливье выложить в хрустальный салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

С индейкой

Ингредиенты

Картофель средней величины – 2 шт.
Консервированные огурцы – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 170 г
Майонез «Провансаль» – 250 г
Филе индейки (копченое или отварное) – 270 г
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Овощи не должны быть слишком мягкими.

2. Огурцы нарезать очень мелкими кубиками, слить выделившийся рассол.

3. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, мелко нарезать или измельчить блендером.

4. Лук очистить, очень мелко нарезать острым ножом.

5. Филе индейки нарезать поперек волокон мелкими кусочками.

6. В большой эмалированной миске соединить овощи, яйца, зеленый горошек и мясо, добавить майонез, посолить и перемешать. Поставить емкость в холодильник на полчаса.

7. Оливье выложить в красивый керамический салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Со специями

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 250 г
Майонез «Провансаль» – 250 г
Колбаса «Докторская» – 200 г
Карри – 1 ч. ложка
Молотый красный перец – 0,5 ч. ложки
Паприка – 1 ч. ложка
Молотый черный перец на кончике ножа
Семена кунжута – 0,5 ч. ложки
Шафран – 0,5 ч. ложки
Молотая гвоздика на кончике ножа
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить на пару до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нашинковать.

3. Лук очистить, ополоснуть холодной водой, обсушить салфеткой и измельчить блендером.

4. Колбасу нарезать мелкими кубиками.

5. Все перечисленные в рецепте специи смешать с майонезом в отдельной емкости, растереть ложкой или взбить миксером до однородного состояния.

6. Выложить овощи, колбасу, зеленый горошек и яйца в эмалированную миску, посолить, добавить майонезную заправку и перемешать.

7. Готовый салат выложить в фарфоровую или стеклянную емкость, украсить сверху веточками свежей зелени, охладить и подать на стол.

Также можно использовать его для приготовления банкетных бутербродов.

С чесноком

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.
Консервированные огурцы – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Чеснок – 6 зубчиков
Консервированный зеленый горошек – 170 г
Майонез «Нежный» – 220 г
Колбаса «Молочная» – 150 г
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки и сельдерея для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Морковь и картофель варить в подсоленной воде до размягчения, остудить до комнатной температуры, очистить и измельчить блендером или очень мелко нашинковать.
2. Огурцы очистить, мякоть нарезать мелкими кубиками, слить выделившийся сок.
3. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке.
4. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с майонезом в отдельной емкости.
5. Колбасу нарезать соломкой или кубиками средней величины.
6. Соединить в эмалированной миске овощи, яйца, горошек и колбасу, посолить, заправить чесночно-майонезной массой и перемешать. Поставить емкость в холодильник на 1 час.
7. Оливье выложить в прозрачный салатник, украсить веточками петрушки и сельдерея, подать на стол.

С курицей-гриль

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Деревенская сметана – 250 г
Филе курицы-гриль – 320 г
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить на пару до готовности (овощи не должны быть слишком мягкими), остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

3. Лук очистить, очень мелко нашинковать.

4. Куриное филе охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками и разобрать руками на мелкие кусочки.

5. В большой пластмассовой или эмалированной миске соединить овощи, яйца, горошек и мясо, посолить, добавить сметану и перемешать.

6. Оливье поставить на 1 час в холодильник, затем переложить в красивый фарфоровый салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и подать на стол.

С карри и фасолью

Ингредиенты

Картофель средней величины – 4 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 2 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 230 г
Майонез «Провансаль» – 230 г
Консервированная белая фасоль – 150 г
Карри – 2 ч. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать (кубиками или соломкой).

2. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и пропустить через яйцерезку или натереть на крупной терке.

3. Фасоль откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада.

4. Лук очистить, мелко нарезать.

5. Выложить фасоль, овощи, зеленый горошек и яйца в эмалированную емкость, посыпать карри, посолить, заправить майонезом и перемешать.

6. Оливье поставить в холодильник на 1,5 часа, затем переложить в красивый керамический салатник, украсить веточками укропа и подать на стол.

С олениной

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 180 г
Майонез «Ряба» – 230 г
Копченая оленина (окорок или филе) – 300 г
Соль и специи по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Морковь и картофель варить на пару или в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке.

2. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков. Белки нашинковать, желтки размять вилкой.

3. Лук очистить, мелко нарезать, посолить и через некоторое время слить выделившийся сок.

4. Оленину нарезать поперек волокон кубиками или соломкой, посыпать специями и оставить на 10–15 минут.

5. В большую эмалированную миску выложить овощи, яичные белки, зеленый горошек и мясо, заправить майонезом и перемешать.

6. Выложить готовый салат в хрустальный салатник, посыпать яичными желтками, украсить зеленью и подать на стол.

С консервированной кукурузой

Ингредиенты

Крупный картофель – 4 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Некрупный репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 100 г
Консервированная сладкая кукуруза – 100 г
Майонез «Нежный» – 250 г
Молотый красный перец – 0,5 ч. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель варить на пару до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков. Белки натереть на крупной терке или измельчить блендером, желтки размять вилкой или раскрошить руками.

3. Лук очистить, вымыть холодной водой, обсушить и нарезать мелкими кусочками. Посолить, через 10–15 минут слить выделившийся сок.

4. В большой эмалированной миске смешать яичные белки, лук, картофель, кукурузу и зеленый горошек, посыпать красным перцем, заправить майонезом и перемешать. Поставить емкость в холодильник на полчаса.

5. Выложить оливье в хрустальный салатник, посыпать измельченными яичными желтками, украсить свежей зеленью и подать на стол.

С грецким орехом

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 250 г
Деревенская сметана – 250 г
Колбаса «Докторская» – 200 г
Ядра грецких орехов – 2 ст. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа и петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить в подсоленной воде до готовности (овощи не должны быть слишком мягкими), остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и нашинковать мелкими кубиками.
3. Лук очистить, мелко нарубить острым ножом.
4. Колбасу нарезать кубиками или соломкой.
5. Выложить в пластмассовую или эмалированную миску овощи, яйца, горошек и колбасу, посолить, посыпать измельченными грецкими орехами, заправить сметаной и перемешать.
6. Переложить оливье в керамический салатник, украсить веточками петрушки и укропа, сразу же подать на стол.

С корнем сельдерея

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Некрупный репчатый лук – 3 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Колбаса «Молочная» – 230 г
Майонез «Ряба» – 250 г
Маринованные огурцы – 2 шт.
Измельченный корень сельдерея – 1 ст. ложка
Специи «Для супа» – 2 ч. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень сельдерея для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить на пару или в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить и измельчить блендером или очень мелко нарезать.

3. Лук очистить, очень мелко нарезать, посыпать солью и оставить на 10–15 минут, затем слить выделившийся сок.

4. Огурцы нарезать небольшими кубиками, слить рассол.

5. Колбасу нарезать соломкой.

6. В большую эмалированную или пластмассовую емкость выложить овощи, яйца, колбасу и зеленый горошек, добавить измельченный корень сельдерея, посыпать специями и перемешать. Заправить майонезом, еще раз перемешать.

7. Оливье выложить в прозрачный салатник, украсить веточками зелени, охладить и подать на стол.

С беконом

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 220 г
Нежирная сметана или кефир – 250 г
Копченый бекон – 200 г
Свежие огурцы – 2 шт.
Молотый черный перец – 0,5 ч. ложки
Паприка – 1 ч. ложка
Молотый красный перец на кончике ножа
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа и петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель варить до готовности, остудить, очистить и нарезать очень мелкими кубиками.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры под струей холодной воды, очистить и натереть на мелкой терке или измельчить блендером.
3. Огурцы очистить, мякоть нарезать соломкой или кубиками.
4. Лук очистить, измельчить.
5. Бекон нарезать кубиками, удалить лишний жир, посыпать специями и оставить на 10–15 минут в теплом месте.
6. В эмалированной миске смешать картофель, яйца, огурцы, лук и бекон, добавить зеленый горошек, посолить, заправить сметаной или кефиром и перемешать. Поставить емкость в холодильник на 1 час.
7. Оливье выложить в керамический салатник, посыпать мелко нарубленной свежей зеленью и подать на стол.

С яичными желтками и специями

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Вареные яичные желтки – 5 шт.

Некрупный репчатый лук – 2 шт.

Консервированный зеленый горошек – 200 г

Майонез «Провансаль» – 200 г

Специи «Для супа» – 1 ч. ложка

Соль по вкусу

Свежая зелень сельдерея и кинзы для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить на пару до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

2. Лук очистить, очень мелко нарезать острым ножом.

3. Яичные желтки размять вилкой, смешать с овощами и зеленым горошком, добавить специи, посолить, заправить майонезом и перемешать.

4. Оливье выложить в хрустальный салатник горкой, украсить веточками зелени и подать на стол.

Со свиной ветчиной

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Деревенская сметана – 200 г
Нежирная свиная ветчина – 240 г
Молотый черный перец – 0,5 ч. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить до готовности, остудить, очистить и измельчить.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить и пропустить через яйцерезку или натереть на крупной терке.
3. Лук очистить, мелко нашинковать.
4. Ветчину нарезать кубиками, посыпать молотым черным перцем.
5. В большой пластмассовой или фарфоровой емкости соединить овощи, яйца, ветчину и зеленый горошек, посолить, заправить сметаной и перемешать.
6. Готовый салат выложить в керамическую миску горкой, украсить веточками петрушки, охладить и подать на стол.

С сосисками

Ингредиенты

Мелкий молодой картофель – 10 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Некрупный репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 250 г
Майонез «Нежный» – 170 г
Сосиски «Молочные» – 300 г
Соль по вкусу
Свежая зелень сельдерея для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель вымыть, варить на пару до готовности, остудить и измельчить блендером вместе с кожурой.

2. Морковь сварить в подсоленной воде, остудить до комнатной температуры, очистить и натереть на крупной терке.

3. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и мелко нашинковать.

4. Лук очистить и измельчить.

5. Сосиски варить до готовности, остудить, нарезать очень тонкими кружочками или кусочками произвольной формы.

6. Выложить овощи, яйца, зеленый горошек и сосиски в эмалированную миску, посолить, добавить майонез и перемешать.

7. Оливье поместить в хрустальный салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

С тертым сыром

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Белый репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Майонез «Провансаль» – 220 г
Измельченный сыр «Российский» – 4 ст. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить до готовности (овощи не должны стать слишком мягкими), остудить, очистить и нарезать очень мелкими кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить, отделить белки от желтков, белки натереть на крупной терке или очень мелко нарезать, желтки протереть через сито и смешать с сыром.

3. Лук очистить, вымыть холодной водой, обсушить и мелко нашинковать острым ножом.

4. Выложить в большую эмалированную миску овощи, яичные белки и зеленый горошек, посолить, добавить майонез и перемешать.

5. Оливье поместить в стеклянный или фарфоровый салатник, посыпать сверху яично-сырной крошкой и мелко нарубленной свежей зеленью, охладить и подать на стол.

С сервелатом

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 230 г
Майонез «Ряба» – 230 г
Сервелат «Московский» – 200 г
Специи «Для супа» – 1,5 ч. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки и сельдерея для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить на пару до готовности, остудить, очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке.
2. Лук очистить, нашинковать острым ножом.
3. Яйца сварить вкрутую, охладить под струей проточной воды, очистить и мелко нарубить.
4. Сервелат нарезать очень мелкими кубиками или соломкой.
5. Соединить овощи, яйца, сервелат и зеленый горошек в эмалированной миске, посыпать специями, посолить, добавить майонез и перемешать.
6. Выложить оливье в керамический салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

С фаршированными зелеными маслинами

Ингредиенты

Крупный молодой картофель – 3 шт.

Морковь – 1 шт.

Куриные яйца – 3 шт.

Крупный репчатый лук – 1 шт.

Консервированный зеленый горошек – 150 г

Майонез «Нежный» – 200 г

Фаршированные зеленые маслины (консервированные) – 200 г

Специи «Весенняя зелень» – 2 ч. ложки

Соль по вкусу

Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры и пропустить через яйцерезку или натереть на крупной терке.

3. Лук очистить, вымыть в проточной воде, обсушить салфеткой и мелко нарубить, смешать со специями.

4. Маслины откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада, затем разрезать каждый плод поперек на 2 части.

5. Выложить в эмалированную или пластмассовую миску овощи, яйца, маслины и зеленый горошек, посолить, добавить майонез и осторожно перемешать.

6. Оливье поместить в стеклянный или фарфоровый салатник, украсить веточками зелени, охладить и подать на стол.

С салями

Ингредиенты

Картофель средней величины – 4 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Белый репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 210 г
Свежие огурцы – 2 шт.
Майонез «Провансаль» – 230 г
Салями – 230 г
Соль по вкусу
Свежая зелень кинзы для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить на пару до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей проточной воды, очистить и нарезать кусочками произвольной формы.

3. Лук очистить, мелко нарезать.

4. Колбасу нарезать кубиками.

5. Огурцы очистить, мякоть измельчить острым ножом.

6. Выложить в большую эмалированную миску овощи, колбасу, яйца и зеленый горошек, посолить, заправить майонезом и перемешать. Поставить емкость в холодильник на 1 час.

7. Оливье выложить горкой в красивый керамический салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

С горчичным соусом

Ингредиенты

Крупный картофель – 1 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Майонез «Легкий» – 250 г
Столовая горчица – 1 ст. ложка
Колбаса «Молочная» – 230 г
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель варить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и очень мелко нарезать или натереть на крупной терке. Лук очистить, измельчить.

2. Горчицу растереть ложкой с майонезом в отдельной емкости, поставить в холодильник на 15–20 минут.

3. Колбасу нарезать очень мелкими кубиками.

4. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать кусочками произвольной формы.

5. В большой пластмассовой или фарфоровой миске соединить овощи, зеленый горошек, колбасу и яйца, посолить, добавить майонезно-горчичную заправку и перемешать.

6. Оливье выложить горкой в керамический или хрустальный салатник, украсить листиками петрушки, охладить и подать на стол.

С маринованными грибами

Ингредиенты

Крупный желтый картофель – 2 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Фиолетовый репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Майонез «Легкий» – 230 г
Консервированные шампиньоны – 200 г
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель варить в подсоленной воде до готовности (он не должен стать слишком мягким), остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать мелкими кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нашинковать или натереть на крупной терке.

3. Шампиньоны откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада, затем нарезать соломкой или кусочками произвольной формы.

4. Лук очистить, вымыть холодной водой, обсушить салфеткой и мелко нашинковать острым ножом.

5. Выложить в фарфоровую или эмалированную емкость овощи, зеленый горошек, грибы и яйца, посолить, заправить майонезом и перемешать.

6. Оливье выложить в хрустальный салатник, украсить веточками свежей зелени, поставить в холодильник на 45 минут, затем подать на стол.

С репой

Ингредиенты

Картофель средней величины – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Репа – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Некрупный репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 220 г
Деревенская сметана – 230 г
Свежий огурец – 1 шт.
Молотый красный перец – 0,5 ч. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель, морковь и репу варить на пару до готовности (овощи не должны стать слишком мягкими), остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и мелко нашинковать.

3. Огурец очистить, нарубить мелкими кубиками или натереть на крупной терке, слить выделившийся сок.

4. Лук очистить и измельчить.

5. В большой эмалированной миске соединить овощи, яйца и зеленый горошек, посыпать красным перцем, посолить, заправить сметаной и перемешать.

6. Оливье выложить горкой в керамический салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью, охладить и подать на стол.

С краковской колбасой

Ингредиенты

Картофель средней величины – 2 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Белый репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Майонез «Провансаль» – 200 г
Краковская колбаса – 300 г
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель варить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и нарезать кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую, охладить под струей проточной воды, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

3. Лук очистить, нарезать мелкими кусочками.

4. Колбасу нарезать небольшими кубиками.

5. Соединить в эмалированной или пластмассовой миске овощи, яйца, зеленый горошек и колбасу, посолить, добавить майонез и перемешать.

6. Оливье выложить в фарфоровый салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью, охладить и подать на стол.

С ржаными сухариками

Ингредиенты

Крупный картофель – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Фиолетовый репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 220 г
Нежирная сметана – 200 г
Ржаные сухарики «Кириешки» с беконом – 1 пакет
Свежий огурец – 1 шт.
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Морковь и картофель варить на пару до готовности (овощи не должны стать слишком мягкими), остудить до комнатной температуры, очистить и натереть на крупной терке.

2. Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки очень мелко нарезать, желтки протереть через сито и смешать со сметаной в отдельной емкости.

3. Огурец очистить, мякоть нарезать мелкими кубиками или соломкой, посолить, оставить на 15 минут и слить выделившийся сок.

4. Лук очистить, мелко нашинковать.

5. В эмалированную миску выложить овощи, яйца, зеленый горошек и сухарики, посолить, заправить сметанно-желтковой массой и перемешать.

6. Оливье выложить горкой в салатник, украсить веточками укропа и сразу подать на стол.

С красной рыбой

Ингредиенты

Картофель средней величины – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Некрупный репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 250 г
Майонез «Ряба» – 170 г
Филе кеты или горбуши – 200 г
Молотый красный перец – 0,5 ч. ложки
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель и морковь варить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и мелко нарезать.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

3. Рыбное филе освободить от кожи, нарезать тонкими короткими полосками или кубиками. Если рыба очень жирная, удалить лишний жир бумажной салфеткой.

4. Лук очистить, вымыть проточной водой, обсушить и нарезать острым ножом.

5. Выложить в эмалированную или пластмассовую емкость овощи, яйца, рыбу и зеленый горошек, посыпать красным перцем, посолить, заправить майонезом и перемешать. Поставить в холодильник на 40 минут.

6. Оливье выложить в фарфоровый салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

Со свеклой

Ингредиенты

Картофель средней величины – 4 шт.
Морковь – 1 шт.
Небольшая свекла – 1 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Деревенская сметана – 250 г
Колбаса «Молочная» – 250 г
Паприка – 1 ч. ложка
Молотый красный перец на кончике ножа
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки и сельдерея для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель, морковь и свеклу варить на пару до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и очень мелко нарубить.
3. Колбасу нарезать мелкими кубиками.
4. Лук очистить, измельчить острым ножом.
5. Выложить в эмалированную миску овощи, яйца, зеленый горошек и колбасу, посыпать молотым красным перцем и паприкой, посолить, заправить сметаной и перемешать.
6. Оливье выложить горкой в фарфоровый или керамический салатник, украсить веточками зелени и подать на стол.

С консервированной спаржей

Ингредиенты

Картофель средней величины – 3 шт.
Куриные яйца – 4 шт.
Некрупный репчатый лук – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 160 г
Майонез «Провансаль» – 220 г
Консервированная молодая спаржа – 1 банка
Колбаса «Молочная» – 200 г
Молотый красный перец на кончике ножа
Соль по вкусу
Свежая зелень петрушки для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Картофель варить в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать кусочками произвольной формы.

2. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и натереть на крупной терке.

3. Лук очистить, измельчить.

4. Спаржу откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада, нарезать небольшими кусочками поперек стебля.

5. Колбасу нарезать небольшими кубиками или ломтиками.

6. Выложить в большую эмалированную миску овощи, спаржу, колбасу, яйца и зеленый горошек, посыпать солью и перцем, заправить майонезом и перемешать.

7. Оливье выложить в керамический или фарфоровый салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью, охладить и подать на стол.

С отварными баклажанами

Ингредиенты

Картофель средней величины – 4 шт.
Куриные яйца – 3 шт.
Крупный репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 180 г
Майонез «Ряба» – 200 г
Спелые некрупные баклажаны – 2 шт.
Колбаса «Докторская» – 220 г
Молотый красный перец – на кончике ножа
Паприка – 1 ч. ложка
Набор специй «Для супа» – 1 ч. ложка
Соль по вкусу
Свежая зелень укропа для украшения готового салата.

Способ приготовления

1. Баклажаны вымыть, срезать плодоножки и донышки, нарезать мякоть кубиками средней величины, посыпать специями и перемешать. Варить на пару в тонкой сетке до готовности (кусочки не должны стать слишком мягкими).

2. Картофель варить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить, нарезать кубиками или соломкой.

3. Лук очистить, вымыть в проточной воде, обсушить салфеткой и мелко нашинковать.

4. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и натереть на крупной терке.

5. Колбасу нарезать мелкими кубиками.

6. Выложить в эмалированную емкость овощи, яйца, колбасу и зеленый горошек, посолить, заправить майонезом и перемешать. Поставить в холодильник на 40 минут.

7. Оливье выложить в керамический или фарфоровый салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.